

Chili Blanco Picante

Clasificación: ★★☆☆

Sirve: 60-50 Porciones

6 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Frijoles del norte (blancos), secos	1/2 lb		4 lb	
Agua		1 cuarto gl		2 gl
Cebollas, congeladas, picada	5 oz		3 lb	
Apio, en cuadritos	1 oz		8 oz	
Zanahorias, en cuadritos	1 oz		8 oz	
Gránulos de ajo		3 cdtas	4 oz	
Chile jalapeño, enlatado, picado		2 cdtas	3 oz	
Vinagre		2 cdtas	3 oz	
Base de pollo		2 cdtas	3 oz	
Sazonador para taco		2 cdtas	3 oz	
Pollo, cocido, cortado en cubos	12 oz		6 1/2 lb	



Preparación

1. Lave y deje en remojo los frijoles del norte (blancos) la noche anterior.
2. Coloque los frijoles del norte en agua y cocine a fuego lento de 45 a 60 minutos o hasta que suavicen.
3. Coloque las cebollas, zanahorias y apio en los frijoles durante los últimos 20 minutos de cocción. Agregue la base de pollo, sazónador para taco, vinagre y jalapeños y continúe cocinando a fuego lento por 5 minutos más.
4. Incorpore y revuelva el pollo cortado y caliente a 165°F.
5. PCC: Para servir caliente mantenga a 135 F.